要請番号（JL02725A21）

募集終了

国名	職種コード 職種	年齢制限	活動形態	区分	派遣期間	派遣隊次
ベトナム	G238 料理	20～45歳のみ	個別	新規	2年	・2025/3・2026/1・2026/2

【配属機関概要】

1）受入省庁名（日本語）

文化スポーツ観光省

2）配属機関名（日本語）

フエ観光短期大学

3）任地（ フエ市 ） JICA事務所の所在地（ ハノイ市 ）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（ 飛行機 で 約 1.5 時間 ）

4）配属機関の規模・事業内容

世界遺産の街として有名なフエ市にある本大学は、2.5年制の観光短期大学であり、中部地域の観光に携わる人材育成を目的に1999年に設立された。調理・ホテル/レストラン・旅行業務実務・外国語・基礎知識の5学部があり、実習施設「VillaHueHotel」を保有している。学生数は約690名。調理学部は123名の学生が在籍し、調理法・メニューデザイン・コスト管理・栄養・衛生等を学習。その他、2年制の職業訓練コース(学生数97名)や短期コースもある。アジア及びヨーロッパ料理を専門とする教師12名が指導にあったっており、同校の卒業生は地元や近隣都市のレストラン、病院、学校やホテルなどに就職している。

【要請概要】

1）要請理由・背景

フエ市は国内外から多くの観光客が訪れる有名な観光地であり、市内の日本料理店も増加傾向にある。本大学は日本料理知識を持つ人材育成ニーズに対応するべく、日本料理を教えているものの、教師の専門性は低く、調理法・知識・技術が不足している。今後はカリキュラムの充実化に向けて日本料理授業数を増やす計画があり、それらに対応できる日本食調理の知識と経験を持つ隊員の要請があった。隊員は教師と学生を対象に一般的な日本食料理の調理法を指導し、将来は、教師自身が学生に教えられるように支援することが期待されている。また、可能な範囲で茶道や生け花等日本の伝統文化を学生へ紹介することも期待されている。

2）予定されている活動内容（以下を踏まえ、隊員の経験をもとに関係者と協議して計画を立て、柔軟に内容を変更しながら活動を進めます）

大学の同僚教師や学生を対象に、以下の活動を実施する:
・学生に対し、日本料理全般の直接指導をする。
・教師に対し、日本料理全般の調理法を紹介し、経験と知識を共有する。
・日本料理のカリキュラム作成において、レシピや教材などの作成を支援する。
・日本の伝統文化の紹介をする。

3）隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

プリンター、コピー機等の一般事務機器、調理室3室、調理器具全般(ガスコンロ、オーブン、流し、調理台、冷蔵庫など)

4）配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚
・調理学部長(50代/25年経験/アジア料理主任/修士)

・調理副学部長(40代/20年経験/西洋料理主任/修士)
・同僚10名(30代～50代/女性・男性/全員調理免許保持者)
・2.5年制学生123名、2年生学生97名、他短期コース受講者

5）活動使用言語	6）生活使用言語	7）選考指定言語
ベトナム語	ベトナム語	英語(レベル:B)

【資格条件等】

[免許]：（調理師）
[学歴]：（専門学校卒）　備考：指導に必要
[性別]：（　　）　備考：
[経験]：（実務経験）3年以上　備考：指導に必要

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（熱帯モンスーン気候）　気温：（18～35℃位）
[電気]：（安定）
[通信]：（インターネット可　　電話可）
[水道]：（安定）

【特記事項】

求められる日本料理の種類は、寿司・てんぷら・味噌汁等の一般的なもの。

COPYRIGHT(C)1995-2015 JAPAN INTERNATIONAL COOPERATION AGENCY. ALL RIGHTS RESERVED.